

Chers clients, nous essayons chaque jour et chaque saison d'améliorer le choix et la qualité de ce que nous vous proposons ; c'est pourquoi, nous travaillons essentiellement avec des produits frais, de saison et d'Ardèche ; **Toutes nos viandes sont d'origine France** et nous nous fournissons pour la plupart des produits en circuit court, voire très court...

(Nous cuisinons tout sur place.

Profitez-en d'ailleurs pour remercier :

- l'élevage du Serre à Ribes pour les fromages de chèvre
- la ferme de Pomeyrol à Planzolles (marché du dimanche ou champs libre - boutique à 50m) pour la charcuterie et la viande de Porc (porc gascon noir)
- Les légumes et les fruits de Pascal Thibon (carotte, fraise et asperges notamment - marché du dimanche)
- Les fruits de la GAEC des Terres Rouges (abricots, pêches, melon...)
- Les chocolats Valrhona (Tain l'hermitage)
- Les producteurs D'Ardèche et De Saison (groupement de producteurs d'Ardèche) pour les fruits et légumes, les yaourts, les farines, la volaille
- Les producteurs de champs libres (boutique à 50 m) pour les farines, les œufs, le pain
- Les truites de la pisciculture de FontRome à Aubenas
- Le vin de la Cuvée de Lablachère et du Domaine de Chazalis à Beaulieu

Une petite vitrine souvenir est à votre disposition à la réception.

Pour les produits que vous ne trouveriez pas, une boutique de produits locaux en circuit très court se trouve à moins de 50m : boutique Champs Libre.

La Couronne de Printemps

assiette repas Ardéchoise

18,00 €

*Salade, crudités de saison, soupe
ou potage froid ou chaud, tarte aux
légumes printaniers, charcuterie
locale (dont la fameuse caillette
servie tiède), chèvre* chaud,
picodon**

**fromage de chèvre de l'élevage du Serre à Ribes*

Nos entrées

Suggestion du chef

Selon les jours, les arrivages et l'humeur du chef

6,50 €

Tarte aux légumes printaniers

Une pâte brisée (sans gluten) et des légumes de saison – variété selon marché (production de Pascal Thibon – Chandolas et Victoria Per Col – St Sauveur de Cruzières) – aux herbes et à la crème

7,00 €

Velouté d'asperge ^{SG*}

Des asperges – selon marché (Pascal Thibon – Chandolas / Stéphane Campo – Avignon / DADS) cuites dans un bouillon de légumes et finement mixées

7,50 €

Assiette de crudités, chips de pancetta et noix ^{SG*}

Un assortiment de crudités de saison – variété selon marché (production de Pascal Thibon – Chandolas) – accompagné de tranches fines de pancetta grillées (cochon noir né, élevé... à la ferme de Pomeyrol, Planzolles) et des noix torréfiées (noisettes, amandes, cajou...)

7,50 €

Terrine de poissons ^{SG*}

*Poisson ou assortiments de différents poissons** cuits avec de la crème, des œufs, une garniture aromatique (carotte, ail) et des herbes*

8,00 €

Planche de charcuterie ^{SG*}

Un assortiment de charcuterie : caillette, jambon cru, saucisson – saucisse, jambonnette, pâté de campagne, ... selon le marché ; charcuterie Chanéac produit d'Ardèche. Saucisson à l'ail, chorizo, figatelle (ferme de Pomeyrol – Planzolles)

8,50 €

Nos plats chauds

Suggestion du chef

Selon les jours, les arrivages et l'humeur du chef 13,50 €

Lasagne végétale

Des légumes de saison confits servis en lasagne – Gratiné à l'emmental ou non 13,50 €

Poêlée de supions** et d'encornets** à la provençale ^{SG*}

Des supions et des blancs d'encornet poêlés servis avec une concassée de tomate, des câpres et des anchois. 14,50 €

Filet de truite rôti au four ^{SG*}

Truite d'élevage, +/- 200 gr, rôti au four; pisciculture de FontRome à Aubenas... 14,80 €

Escalope de veau gratinée ^{SG*}

Du veau (viande d'Ardèche – Chanéac) cuit au four avec de la tome d'Ardèche (tome de chèvre de l'élevage su Serre à Ribes) et de la pancetta (cochon noir né, élevé... à la ferme de Pomeyrol, Planzolles) 14,80 €

Viande de bœuf

*Cœur Faux Filet +/- 180gr**, origine France* 15,50 €

Nos desserts

Assortiment de fromages d'Ardèche

Du picodon, du Camembiques ou du Flaüt de Ribes, et d'autres fromages de différents producteurs selon la période et l'humeur du chef ; Coucouron, Tomme de brebis, Abbaye de Mazan, Goudoulet de chèvre,...

5,50 €

Suggestion du chef

Selon les jours, les arrivages et l'humeur du chef

6,50 €

Soupe de fraise et boule de glace ^{SG*}

Des fraises pochées dans un sirop à la menthe légèrement sucré servies avec une boule de glace gourmande (selon arrivage, cookies, praliné...)

6,50 €

Crème brûlée pistache ^{SG*}

Crème brûlée à la crème de pistache

7,00 €

Flan pâtissier rhum raisins ^{SG*}

Un flan pâtissier au café dans une pâte brisée sans gluten

7,50 €

Duo aux deux chocolats

Mousse au chocolat (Valrhona - noir, lait ou blanc selon humeur du chef) à la crème montée sur un biscuit au cacao

8,00 €

Café gourmand (à la commande) 9,50 €

***Enjeu d'une glace :** Nos glaces sont produites par l'artisan glacier Pierre Chauvet « les glaces de l'Ardèche » situé à Ucel et la majorité des produits sont issus de produits locaux ; certaines glaces sont labellisées « goûtez l'Ardèche ». Demandez notre carte...*

Menu Tentations

24,00 € (sans fromage)

27,00 €

Velouté d'asperges

Ou

Tarte aux légumes printaniers

Ou

Suggestion du chef

~~~~~

Lasagne végétale

*Ou*

Encornet à la provençale

*Ou*

Suggestion du chef

~~~~~

Assortiment de fromages ardéchois (sauf formule à 24€)

~~~~~

Soupe froide de fraise

*Ou*

Crème brûlée pistache

*Ou*

Suggestion du chef

1 changement dans le menu ? (entrée, plat ou dessert) = +3,00 €

## Menu Gourmand

27,00 € (sans fromage) / 30,00 €

Terrine de poissons

Ou

Assiette de crudité, pancetta et noix

~~~~~

Escalope de veau gratinée

Ou

Filet de truite rotie

~~~~~

Assortiment de fromages ardéchois (sauf formule à 30 €)

~~~~~

Flan pâtissier rhum - raisins

Ou

Duo aux deux chocolats

**fromage de chèvre de l'élevage
du Serre à Ribes*

Tarifs nets – Service inclus

Menu relais *(Hors dimanche et jours fériés)*

18,00 €

Entrée + Plat

ou

Plat + Dessert

A choisir dans le menu tentation

Menu des drôlés *(jusqu'à 10 ans)*

9,00 € (sans entrée) // 12,00 €

Assiette de charcuterie ou Crudités

Steak haché* ou Wings de poulet* ou Poisson* ou

Jambon Blanc*

Glaces ou Pomme pôtes ou Yaourt

+ 1 sirop + 1 surprise

**Accompagnements : légumes frais, pâtes, pomme de terre*